

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha tecnica gerada em: 22/06/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Recipiente Inox Gastronorm GN 1/2 200mm 12.5L

Informacoes do Produto

| | | | |
|---------------|----------|----------------|---------------|
| SKU: | HE817353 | Modelo: | HE817353 |
| Marca: | HENDI | EAN: | 8711369817353 |

Imagens do Produto



Especificacoes

| | |
|---------------|----------|
| Marca | HENDI |
| Modelo | HE817353 |

EAN

8711369817353

Descrição Resumida

Recipiente Gastronorm GN 1/2 em Inox AISI 201, 12.5L, 325x265x200mm. Durável, empilhável e versátil para cozinhas profissionais.

Descrição Completa

Garanta a conservação e organização ideais dos seus ingredientes com o Recipiente Gastronorm GN 1/2. Com uma capacidade generosa de 12,5 litros e dimensões de 325x265x200mm, este recipiente em aço inoxidável AISI 201 é a escolha perfeita para cozinhas profissionais que exigem durabilidade e funcionalidade. As suas arestas arredondadas facilitam a limpeza, enquanto as duas pegas retráteis garantem um transporte seguro e prático. Totalmente empilhável, otimiza o espaço de armazenamento e é compatível com fornos de convecção, frigoríficos, banhos-maria e réchauds, além de poder ser lavado na máquina de lavar loiça, simplificando a rotina diária.

recipiente gastronorm gn 1/2 — Características Técnicas

| | |
|-------------------------|-------------------------|
| Dimensões | 325x265x(A)200mm |
| Capacidade | 12,5 Litros |
| Material | Aço Inoxidável AISI 201 |
| Norma Gastronorm | GN 1/2 |
| Peso Líquido | 1,117 kg |
| Pega | Retrátil (2 unidades) |

Aplicações Profissionais

Este recipiente é ideal para a organização de ingredientes crus ou preparados, sobremesas, saladas e muito mais em cozinhas de restaurantes, hotéis, serviços de catering e cantinas. A sua

versatilidade permite a utilização em diversas condições de temperatura, desde o congelador até ao banho-maria, assegurando a qualidade e segurança alimentar. A capacidade de empilhamento é uma vantagem significativa para a otimização de espaço em cozinhas com limitações de área, facilitando a gestão de stock e o fluxo de trabalho durante o serviço.

Porquê Escolher Este Equipamento

A construção em aço inoxidável AISI 201 confere a este recipiente Gastronorm uma robustez excepcional e resistência à corrosão, garantindo uma longa vida útil mesmo em ambientes de cozinha profissional exigentes. As pegas retráteis e o design empilhável não só facilitam o manuseamento e a arrumação, como também contribuem para a segurança e eficiência operacional. A compatibilidade com múltiplos equipamentos de aquecimento e refrigeração, aliada à facilidade de limpeza, torna-o um aliado indispensável para a gestão alimentar moderna e eficaz.

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade exata em litros deste recipiente Gastronorm GN 1/2?

Este recipiente Gastronorm GN 1/2 tem uma capacidade útil de 12,5 litros, sendo ideal para porcionar e armazenar quantidades significativas de alimentos.

Quais os tipos de equipamentos onde este recipiente pode ser utilizado?

O recipiente é adequado para uso em fornos de convecção, frigoríficos, sistemas de banho-maria e réchauds, oferecendo grande flexibilidade na preparação e conservação de alimentos.

Como se realiza a limpeza deste recipiente Gastronorm?

A limpeza é facilitada pelas arestas arredondadas e pela possibilidade de lavagem em máquina de lavar loiça industrial, garantindo higiene e eficiência.

O material em aço inoxidável AISI 201 é adequado para contacto alimentar prolongado?

Sim, o aço inoxidável AISI 201 é um material seguro e durável para contacto alimentar prolongado, cumprindo os requisitos de higiene em cozinhas profissionais.

Como as pegas retráteis facilitam o uso no dia a dia?

As duas pegas retráteis permitem um transporte mais seguro e confortável do recipiente, mesmo quando cheio, sem interferir no empilhamento ou no armazenamento.